

Torta brisé con verdure scottate, scamorza affumicata e birra **AMBER**

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta brisé
250 g di mix per pane della Nutrifree
140 g di burro freddo da frigo tagliato a cubetti
65 g birra **Amber Green's**
un pizzico di sale fino
1 zuccina
¼ di melanzana
½ peperone
2 cipollotti freschi
200 g di scamorza
½ bottiglia di Amber Green's
6 uova
60 g di parmigiano grattato
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino
Pepe nero macinato
4 rametti di maggiorana
Farina di riso finissima Nutrifree per lo spolvero

Tempo: 50 minuti più riposo - Difficoltà: Media

Procedimento

Mettere il burro in una terrina e aggiungere il mix, impastare bene il tutto strizzando con il palmo della mano, incorporare la birra e il pizzico di sale fino a formare una palla e riporre in frigo per circa 40 minuti, coprendo l'impasto con della pellicola.

Nel frattempo tagliare a cubetti la verdura, affettare molto sottile il cipollotto e riponetelo in una larga padella, aggiungete 4 cucchiaini d'olio abbondante e fate scaldare a fiamma vivace, versate il cipollotto e lasciatelo rosolare qualche minuto.

Unite la verdura e fate cuocere il tutto a fiamma dolce, dopo 5 minuti sfumate con la birra e mezzo bicchiere d'acqua, portate il tutto a cottura e aggiustate di sale fino a fine cottura. Riprendete l'impasto dal frigo, rimaniolatelo brevemente con le mani, spolverate un tagliere e con un mattarello stendete l'impasto fino a creare un grande disco, foderate una teglia larga 24 cm di diametro con della carta da forno, mettete l'impasto steso e bucatelo con i rebbi di una forchetta.

Aggiungete alla verdura cotta le uova, mescolate bene il tutto con un cucchiaino, aggiungete il parmigiano e la scamorza che avete tagliato a cubetti precedentemente, versate dentro alla teglia e mettete a cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, togliete la torta dal forno e lasciatela riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Servire con un calice di birra **AMBER**, non troppo fresca.

Salute!!!